Zitronen-Chili-Chicken-Wings

Weitersagen Seite drucken

Zutaten (für 12 Hähnchenflügel)

12 Stck. Hähnchenflügel
1-2 Zweige frischer Rosmarin
4-6 EL Zitronensaft
2 EL Honig
2 EL Tomatenketchup
2 TL Worcestersauce
1-2 getrocknete rote Chilischoten
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Nadeln vom Rosmarinzweig abstreifen und fein hacken. Anschließend den Rosmarin mit dem Zitronensaft, Honig, Ketchup und Worcestersauce kräftig verrühren.

Alle Hähnchenflügel mit der Marinade einpinseln und ca. 1 Stunde stehen lassen.

Die Chicken-Wings im Backofen knusprig grillen - oder aber auf einem Holzkohle- oder Gasgrill von beiden Seiten ca. 5 Minuten.

Geräteeinstellung Backofen

Einschubhöhe: 4. von unten
Beheizungsart: Heißluftgrillen
Temperatur: 180 °C (vorgeheizt)
Zeit (ca.): 12 Minuten (nach ca. 6 Minuten wenden)

Rösti mit Kräuterquark und Lachs **Steinbutt auf Gemüsebett**